

**PERBEDAAN JUMLAH STREPTOCOCCUS MUTANS
DALAM SALIVA PADA PENDERITA
DENGAN XEROSTOMIA DAN NON-XEROSTOMIA**

SKRIPSI



KKU
KK
KG 370/96
Har
P

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

Oleh :

HARJANTI

029011772

**FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1996**

**PERBEDAAN JUMLAH STREPTOCOCCUS MUTANS
DALAM SALIVA PADA PENDERITA
DENGAN XEROSTOMIA DAN NON-XEROSTOMIA**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Pendidikan Dokter Gigi
Pada Fakultas Kedokteran Gigi
Universitas Airlangga

Oleh

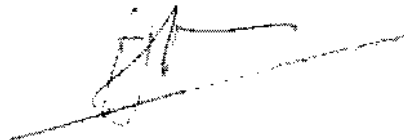
HARJANTI

029011772

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II



(drg Ph RUDIJANTO KAMADJAJA)

Prof. Dr. drg TIEN SOESMIATI S.)

**FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1996**

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan ternyata lebih banyak didapatkan koloni *Streptococcus mutans* pada Xerostomia daripada Non-Xerostomia.

Dari hasil penelitian ini ternyata terdapat hubungan yang jelas antara *flowrate* dan jumlah *Streptococcus mutans*, terutama pada subyek-subyek Xerostomia. Juga ada hubungan antara *flowrate* dan jumlah *Streptococcus mutans* pada subyek-subyek Non-Xerostomia, walaupun kurang jelas apabila dibandingkan dengan subyek Xerostomia.

Makin rendah sekresi saliva, makin meningkat jumlah *Streptococcus mutans*. Makin tinggi sekresi saliva, makin berkurang jumlah *Streptococcus mutans*.

SARAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan ini, mungkin peneliti lain dapat meneliti banyaknya *Streptococcus mutans* pada penderita Xerostomia yang karena sebab-sebab lain, misalnya karena kesehatan umum yang menurun, gangguan pada sistim saraf, penggunaan obat-obatan, dan gangguan kelenjar saliva.

Dalam keadaan Xerostomia, mulut terasa kering sehingga nasehat-nasehat berikut dapat diberikan pada penderita :

- porsi kecil makanan yang disajikan sangat menarik untuk membangkitkan nafsu makan serta merangsang sekresi ludah
- makanan paling baik dimakan bila sudah dingin atau hangat, makanan panas memberikan rasa sakit karena mukosa tidak lagi mempunyai lapisan lendir yang melindungi
- bahan makanan yang mengurangi rasa sakit antara lain ketimun, tomat, karena terasa dingin, berair dan tidak mengandung gula, sehingga tidak membangkitkan rasa haus.